

LANGHE DOC NEBBIOLO

Gambarin

Vino rosso giovane, prodotto con uve nebbiolo, di corpo e di buona freschezza.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: Nebbiolo;

Altitudine: 250-330 m.s.l.m.;

Esposizione: sud-est;

Origine geologica¹: Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4400 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia nella prima metà di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura circa una settimana e avviene ad una temperatura di 26-28 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso, il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, è lasciato per 3-4 mesi a basse temperature per favorire il deposito del torbido e l'illimpidimento.

Il periodo di affinamento dura circa 10 mesi.

Infine, ad un anno dalla vendemmia, il Langhe DOC Nebbiolo Gambarin è imbottigliato e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante, rosso rubino di media intensità con riflessi granati;

Odore: decisamente fruttato ed ampio con sentori di viola e lampone ben amalgamati alle spezie;

Sapore: fruttato ed avvolgente nel contempo con tannini morbidi e delicati;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino per tutto il pasto: antipasti, primi e secondi.

Temperatura di servizio: 18 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

